


CACHAÇA

LA EMPRESA



Fundada en 1995 por Francisco Cardoso dos Santos "Chico Gabriel", que trabajaba en la industria de la caña de azúcar desde 1951. En 1970 trabajó en el molino tirado por bueyes de su tío Salú, donde fabricaba raspadura y la vendía en el mercado del pueblo. En los años 80, el Sr. Chico Gabriel ya producía cachaça en sociedad con su suegro Raimundo Calorinda.



En 1992 creó su propio ingenio azucarero e inició los trámites de registro en el Ministerio de Agricultura, que finalizaron en 1995. Cuando firmó los papeles para abrir la empresa, le dio el nombre comercial "MALANDRINHA". Nació una marca con actividades familiares que llegaron a la 3ª generación, produciendo con foco en la calidad y en el desarrollo regional, adoptando prácticas sostenibles en todo el proceso, desde la plantación de la caña de azúcar hasta la comercialización de CACHAÇA MALANDRINHA SUPERIOR.



+55 (85) 9 9603.9059

saccachacamalandrinha@gmail.com.br

www.produtosmalandrinha.com.br

@malandrinhaoficial

PRODUCTO

NCM 2208.40.00


CACHAÇA MALANDRINHA se destila a partir de mosto de caña de azúcar fermentado en alambiques de cobre a temperatura constante y moderada, con un grado alcohólico final de 38 a 42 % Vol. y corresponde a la fracción conocida como "CORAÇÃO", la parte noble de la destilación, resultado de un minucioso trabajo en todas las fases de fabricación: plantación de la caña de azúcar sin pesticidas; corte manual de la caña en su estado óptimo de madurez sin uso de quema; molienda de la caña no más de 24 horas después de la cosecha; el jugo es filtrado, decantado y fermentado con levaduras naturales conservadas y reproducidas en cada cosecha; envejecido en barricas de maderas nobles como masilla (*Schinus terebinthifolia*), Balsamo, Roble, Pau D'Arco (*Handroanthus impetiginosus*) y Umburana de Cheiro, o simplemente reposado en recipientes adecuados a una temperatura media de 22°C, típica de Viçosa do Ceará.

El producto es típicamente artesanal, procedente de explotaciones familiares, destilado en alambiques de cobre, y las materias primas seleccionadas son plantadas y cosechadas en las propias tierras de la fábrica. Es una cachaça de calidad superior, dotada de sabores y aromas peculiares, auténticos debido al saber hacer del productor y al "terroir" que resalta la originalidad de Viçosa do Ceará.

La producción propiamente dicha tiene lugar entre junio y diciembre, cuando se seleccionan los cañaverales en función de su madurez. El resto del año se dedica a plantar, limpiar, abonar y otros cuidados necesarios. La fábrica está abierta a los visitantes de miércoles a viernes, de 9.00 a 16.00, y los sábados de 8.00 a 12.00, con degustación y venta de los productos. La producción real tiene lugar entre junio y diciembre, cuando se seleccionan los cañaverales en función de su madurez. El resto del año se dedica a plantar, limpiar, abonar y otros cuidados necesarios. La fábrica está abierta a los visitantes de miércoles a viernes, de 9.00 a 16.00, y los sábados, de 8.00 a 12.00, con degustación y venta de productos.

Cachaça Prata - Cachaça Superior Premium Maderas nobles de masilla (*Schinus terebinthifolia*), Balsamo, Roble, Pau D'Arco (*Handroanthus impetiginosus*), Umburana de Cheiro
Cachaça Premium MEZCLAS Especiales

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:

Producción anual de 12.000 litros, con una capacidad mayor en función de la demanda.



CACHAÇA MALANDRINHA
Ciudad: Viçosa do Ceará
Estado: Ceará
Brasil

